

1. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE		
Nome da Organização da Sociedade Civil: INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS - AMIS		
C.N.P.J.: 28.284.977/0001-05		
Endereço: Quadra 03, conjuntos 02, casas 05. Setor leste. Térreo.		
E-mail : mulherescriativas.amis@gmail.com		
Município: Brasília	U.F.: DF	C.E.P.: 71261210
DDD/Tel. Fixo	DDD/Tel. Cel. 61 99811-9571	
Nome do Responsável: Luciene Alves dos Santos		
C.P.F.: 00492080127	RG: 2031583	Órgão Emissor: SSP/DF
Endereço: Quadra 03, conjunto 02, casa 05. Setor leste. Apartamento 01.		
Cargo/Função: Presidente	E-mail: lucieneartessabiscuit@gmail.com	
Dados da Instituição Financeira Pública:		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

2. IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO CONCEDENTE		
Nome do Órgão: SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E CIDADANIA		
C.N.P.J.: 08.685.528/0001-53		
Endereço: SAIN - Estação Rodoferroviária - Ala Central		
U.F.: DF	C.E.P.: 70.631-900	

3. DESCRIÇÃO DO PROJETO/ATIVIDADE/AÇÃO	
Título do Projeto/Atividade/Ação: Elas na cozinha, Cozinha Criativa	
Identificação do Objeto: Oficinas de Cozinha Criativa, bolos, pães, biscoitos, doces e reaproveitamento de alimentos.	
Público-alvo: PESSOAS- cisgênero, transgênero e travestis, chefes de família e catadoras moradoras da cidade Estrutural e Recanto das Emas - DF	Meta de atendimento: 90 pessoas
Período de Execução: Início: 19/09/2022 Término: 31/03/2023	Recursos da Parceria: R\$150.000,00 Recursos Próprios (OSC): R\$ Valor Total do Objeto: R\$ 149.609.48

4. JUSTIFICATIVA*

O SCIA-Estrutural é uma das regiões administrativas menos consolidadas do Distrito Federal, em razão de ser uma das mais recentes e das dificuldades legais para viabilizar sua fixação, decorrentes de suscetibilidades ambientais e urbanísticas, que necessariamente tiveram que ser equacionadas.

De acordo com o PDAD mais recente sobre os dados estatísticos da Cidade Estrutural foram observados alguns aspectos demográficos importantes, observou-se que o arranjo “mono parental (feminino)” foi o mais observado, em 19,3% dos domicílios, ou seja, são mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa.

Uma questão relevante para o mercado de trabalho diz respeito à parcela da população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 36,1% se encontravam nesta situação (3.177 jovens), segundo o PDAD.

Porém, os problemas continuam e não param de se agravar como o início da pandemia foram muitas mulheres que foram praticamente obrigadas tentar outras formas de emprego para obter uma renda e esbarram na falta de conhecimento e na falta de mão de obra qualificada para trabalhar em frente de trabalho que se abre na própria cidade.

Para isso, **O INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS**, tem investido em conhecimentos, palestras educativas e empreendedorismo a fim de ofertar outras possibilidades de abrir portas para estas mulheres.

As oficinas de cozinha criativa têm elevado a auto estima delas que até então sabiam apenas ser “catadoras de recicláveis” uma profissão “inglória” que exige muito da pessoa e o tempo passa e elas que não tem outros conhecimentos acaba que se prendem a simplesmente catar recicláveis.

E foi justamente pensando neste vácuo que foi deixado com o fechamento do lixão da Estrutural que deixou centenas de pessoas desempregadas que estamos mobilizadas em qualificar e oferecer conhecimentos principalmente as mulheres, donas de casa e mães solteiras, e de oficinas, em oficinas nós estamos mudando esse paradigma da falta de conhecimento, desemprego e autoestima baixa. E é dentro desse contexto que a nossa ideia se destaca como um norte para essas pessoas que não têm como pagar um curso, mas estão abertas para novas possibilidades de aprendizado e qualificação.

O Distrito Federal é considerado uma das cidades com maior renda per capita do Brasil, contudo permeada de grande desigualdade social. Composto por 31 (trinta e uma) regiões administrativas,

tem um orçamento bilionário distribuído em políticas que contemplem necessidades essenciais de sua população como educação, saúde, segurança, infraestrutura, dentre outros.

Estas regiões administrativas do DF vêm se desenvolvendo rapidamente e, com isso, enfrentando os problemas comuns dos grandes centros, um desses grandes problemas é a violência doméstica.

Dados mais recentes da Secretaria de Segurança Pública mostraram que, de janeiro a novembro, o número de ocorrências desse crime aumentou 50% em relação ao mesmo período de 2017. Entre tantos motivos, a dependência financeira é um dos maiores motivos para silenciar mulheres dentro de seus lares.

De acordo com a SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA do DF no que se refere a CRIMES DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA, segundo a Lei nº 11.340/2006 – “LEI MARIA DA PENHA” -EM Comparativo do primeiro trimestre dos anos de 2020 e 2021, por Região Administrativa e acompanhamento dos últimos anos no Distrito Federal verifica-se que a Cidade Administrativa Recanto das Emas se encontra em 6º lugar nos casos de violência doméstica, deixando assim essas mulheres com marcas físicas e psicológicas.

Pensando nessas mulheres mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa, na população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 36,1% se encontravam nesta situação (3.177 jovens) e nas mulheres que sofrem violência doméstica o projeto Elas na Cozinha visa ofertar oficinas de capacitação envolvendo as seguintes técnicas: panificação, confeitaria, doces finos e reaproveitamento de alimentos. Serão 90 PESSOAS - cisgênero, transgênero, travestis, chefes de família e catadoras, vítimas de violência doméstica, moradoras da cidade Estrutural e Recanto das Emas – DF.

Levando em conta todas as dificuldades, ainda estamos na luta por dias melhores. Atualmente mais um problema agravante é a pandemia da Covid -19. Procurar emprego ficou cada vez mais difícil, os filhos em casa com atividades online das escolas.

O projeto será dividido em 6 turmas de 15 alunas cada turma, com duração de 22 aulas cada, sendo a aula 21 e 22 produção de tudo o que elas aprenderam durante a oficina, serão 3 turmas no Recanto das Emas e 3 turmas na CIDADE Estrutural.

Após se qualificar e receber o certificado, serão protagonistas de uma nova história, tendo uma nova oportunidade de vida, podendo abrir o seu negócio. Conhecendo uma nova perspectiva através do microempreendedor individual podendo pagar seu INSS e vender os seus produtos com dignidade, emitindo notas fiscais, sem perseguição de órgão de fiscalização, com isso serão resgatados os laços

familiares, fortalecimento de vínculos, e que podem ser envolvidos toda família nessa produção: embalagem, divulgação em redes sociais e até mesmo na entrega.

Isso é empreendedorismo, qualificação, busca de conhecimentos, autoestima, mudança de vida, quebra de paradigma e sem dúvidas um novo tempo e uma nova história para quem está desesperado e que não consegue enxergar um oásis atrás do muro imaginário.

Haverá uma assistente social que fará a triagem no momento da inscrição dessas pessoas interessadas em participarem das oficinas de capacitação serão realizados da seguinte forma: O Instituto Mulheres Criativa receberá mulheres indicadas pelo PROVID, programa da Polícia Militar que atende mulheres vítimas de violência doméstica, cisgênero, transgênero, travestis, chefes de família cooperativas de catadores da Estrutural e do Recanto das Emas que queiram se qualificar, o critério será por ordem de inscrição.

Serão 90 PESSOAS - cisgênero, transgênero, travestis, chefes de família e catadoras, vítimas de violência doméstica, moradoras da cidade

5. Metodologia*

Trata-se de proposta inclusiva de promover, capacitação profissional e social, por meio de oficinas de aprendizagem rápida e de fácil compreensão.

Serão 90 PESSOAS – homens e mulheres, cisgênero, transgênero, travestis, chefes de família e catadoras, vítimas de violência doméstica, moradoras da cidade Estrutural e Recanto das Emas – DF.

Divididas em 6 turmas de 15 alunas, sendo 3 realizadas no Recanto das Emas e 3 turmas na Cidade Estrutural, com duração de **22 aulas cada turma**, com 4 horas diárias, O último dia de aula será totalizado 08 horas é o dia que as pessoas farão a produção com um mix de todas as receitas do curso, para o dia da certificação, Totalizando 88 horas cada turma.

Parâmetros de mensuração e avaliação de monitoramento das pessoas, será realizado por meio de fichas de inscrição, lista de presença diária, avaliação e desenvolvimento das mesmas nas oficinas, registro fotográfico e publicação no dia posterior da aula anterior no Instagram da instituição.

As oficinas de cozinha Criativa, serão ministradas de forma teórica e prática, com o auxílio de apostilas e caderno de receitas, as alunas aprenderão a manusear as massas, e aprenderão a desenvolver as técnicas mais modernas de modelagem de pães, biscoitos e confecção de doces, e calcular a matéria prima básica; de custo baixo, durante as aulas, também aprenderão a embalar os produtos, fazer ficha técnica e calcular os custos da produção

O projeto será desenvolvido na Cidade do Recanto das Emas por três meses onde já é desenvolvido atividades do instituto mulheres criativas.

E na sede do instituto mulheres criativas na Cidade Estrutural por 3 meses que dispõe de uma cozinha com sala de produção com estrutura de cozinha semi industrial, mesas de inox, fogão industrial, geladeira freezer e demais utensílios.

As oficinas hora, mencionadas já foram desenvolvidas com muito êxito São Sebastião, Cidade Estrutural e Sol Nascente, Samambaia-DF.

Neste contexto apresentamos uma opção de mudança de vida para uma parcela da população. E assim, enfrentar um dos mais graves problemas para a maioria dessas mulheres, o desemprego e a falta de uma profissão.

Serão elaborados protocolo de prevenção a COVID 19: o ambiente que serão ofertadas as oficinas, será obrigatório o uso de máscara de proteção, ao longo de todo o horário da oficina, lavar as mãos antes de adentrar o local, e utilizar toucas descartáveis será disponibilizado álcool em gel para a equipe e às alunas, o local será higienizado com álcool em gel por 3 vezes, antes das oficinas, no intervalo e ao final.

Referente à aquisição de matéria prima, Embalagens e tudo que for comprado o gestor da parceria designado por essa secretaria será informado e terá livre acesso para conferir tudo, conforme declaração assinada por esta OSC de livre acesso. também será feito fotos e envio das notas referente às compras, conforme forem sendo efetuadas as compras. que serão adquiridos com recurso da emenda parlamentar, para uso das oficinas, a Secretaria será informada e terá livre acesso para fiscalizar no início e no término das oficinas.

Para realização do projeto será necessária a contratação de tais profissionais:

Assistente Social: Esse profissional fará a inscrição, acolhimento e seleção das pessoas, fará a triagem, das fichas de inscrição, para identificar se tem condições plena de participação do curso, através de um breve relato feito pela assistente social, ao final do curso a mesma fará um relatório informando se houve evolução ou não, relatando como adentrou ao curso e como se encontra ao final. **SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL ATRAVÉS DE RPA, QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC.**

Esse profissional vai trabalhar 30 horas por semana, 20 Horas diretamente no projeto e fará o complemento de 10 horas, trabalhando Home Office, produzindo os relatórios.

Coordenador geral: Esse profissional tem como principais funções, treinar equipe de trabalho, atribuir tarefas, acompanhar o andamento da equipe do projeto e garantir que o projeto será efetivo e produtivo, de acordo com o cronograma de execução, prepara toda a documentação do projeto e coordena todas as fases de aulas do início ao fim, execução das aulas, confecção dos produtos, ficha

técnica, embalagens e armazenamento dos mesmos.

Coordenador geral: vai trabalhar 30 horas diretamente no projeto, e 10 horas em casa,home office preparando apostila do curso passado pelo instrutor de culinária, de acordo com o cronograma, montando a documentação turma por turma, e toda documentação que for necessário para o projeto.

A Presidente da instituição (LUCIENE ALVES DOS SANTOS) vai assumir esse cargo através de contratação por meio de CLT.

Assessoria de comunicação: Dá publicidade ao início das oficinas, divulgando o projeto através de cartazes em pontos estratégicos das duas cidades,produzir, fotos dos participantes, produzir vídeos institucional, produzir matérias jornalísticas e paper para a midia local, Enviar sugestão de pautas para a grande mídia e abastecer de conteúdos todas os canais de comunicação do instituto, e administrar a comunicação institucional de um modo geral,alimentar o instagram da OSC, diariamente para que o conteúdo e fotos sejam reutilizados na prestação de contas.

Esse profissional vai trabalhar 30 horas diretamente no projeto registrando início e fim das aulas, e 10 horas em casa, home office editando e publicando, fotos, vídeos e conteúdos do projeto, no instagram da OSC

SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL DA ÁREA DE PUBLICIDADE, SENDO MEI QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC.

Instrutor (a) de culinária: O chef certamente é a ocupação mais conhecida dentro da área de Culinária ou Gastronomia. Ele é responsável pela cozinha e comanda todo o processo de preparação dos alimentos. Além disso, ensina aos participantes do curso a produção e preparação dos produtos do mais simples ao mais difícil preparo, além de bolos, pães, doces, massas e sobremesas de acordo com o cronograma do curso.

Esse profissional ,vai trabalhar 30 horas diretamente no projeto, e 10 horas em casa,home office preparando as receitas do curso, para passar para o coordenador , vai chegar sempre 2 horas mais cedo para preparar a receita da aula para repassar com segurança as pessoas do curso.

SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC, TERÁ QUE SER MEI.

Auxiliar de cozinha:

Auxilia na ministração das aulas , na separação dos utensílios que serão utilizados na preparação das receitas de acordo com o cronograma do curso, na conservação e utilização dos alimentos, das dependências do curso, e dos equipamentos existentes. Auxilia no preparo das sobremesas, bolos, biscoitos, doces, lanches, etc. Sempre atento nas datas de validade quando aberto os insumos. (farinha de trigo, fermento, chocolate, açúcar e ovos).

Esse profissional ,vai trabalhar 30 horas diretamente no projeto , vai chegar sempre 2 horas mais cedo, para preparar a receita juntamente com o instrutor de culinária , para auxiliar as pessoas na oficina, também vai separar a matéria prima e utensílios de cada da aula. SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC, TERÁ QUE SER MEI.

Administrativo financeiro: Esse profissional vai auxiliar o coordenador com toda a documentação, e já fará a organização dos documentos e notas fiscais , preparando tudo para que seja feita a prestação de contas deste projeto, mês a mês e ao final um relatório final de todo o projeto.

Esse profissional ,vai trabalhar 20 horas diretamente no projeto, e 20 horas em casa,home office,preparando documentos , montando planilhas de cálculos e acompanhando toda a parte financeira e documental do projeto.

SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC, SERÁ POR RPA.

Auxiliar de limpeza e organização:

Ajuda na limpeza, sempre mantendo o ambiente de trabalho em ordem e a higienização da cozinha, passando álcool em gel em todas as bancadas 3 vezes por aula, no início da oficina, no intervalo e ao final da oficina. Orientando as pessoas na lavagem dos utensílios, orientando como proceder na lavagem das bandejas, talheres e todas as ferramentas de trabalho. Vai organizar e etiquetar os locais para guardar os utensílios.

Esse profissional ,vai trabalhar 40 horas diretamente no projeto , vai chegar sempre 4 horas mais cedo, e separar os utensílios que serão utilizados na aula de acordo com o cronograma, 3 vezes por semana fará uma organização geral de nos utensílios e matéria prima, etiquetando, embalando e armazenando de maneira correta zelando pela limpeza e organização do ambiente que será ministrado as oficinas.SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL QUE NÃO FAZ PARTE DE DIRETORIA DA OSC, SERÁ MEI.

6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO*						
Nº ordem da Meta	Descrição da Meta	Descrição das Atividades Para o cumprimento da Meta	Indicador Físico		Início	Término
			Unid.	Qtde.		
01	Divulgação do projeto para a comunidade e outras próximas através de mídias sociais. Divulgação do projeto na cidade	Divulgação via grupos de WhatsApp, Facebook e Instagram. Colar cartazes nos principais pontos da cidade, restaurante comunitário, posto de saúde e cooperativas de catadores. Será realizado pelo assessor de comunicação e equipe de voluntários do instituto mulheres criativa.	02	01 dia	16/09/ 2022	16/09/2022

	por meio de cartazes para alcançar pessoas					
02	Contratação de pessoal Apresentação do projeto e treinamento com a equipe de trabalho selecionada.	Será realizado o contato via telefone e e-mail aos selecionados para compor a equipe do projeto. Reunião e apresentação de fichas de cadastros, metodologia da oficina, datas de início e término de cada turma e conclusão com certificação		01 dia	17/09/2022	17/09/2022
03	Início da primeira turma	Preenchimento de fichas. Assinatura diária da lista de presença diária. Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 Horas Cada aula Horas. Totalizand 88 horas cada turma	15 Alunas	19/09/2022	18/10/2022
04	Certificação da primeira turma	Cerimônia de certificação no Recanto das Emas no local da oficina, para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso, parceiros e convidados.	01 Cerimônia 04 horas	45 Pessoas	22/11/2022	22/11/2022
	Início da segunda turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula	15 alunas	19/10/2022	21/11/2022

			88 horas total			
12	Certificação da segunda turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	22/11/2022	22/11/2022
13	Início da terceira turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 88 horas total	15 alunas	23/11/2022	22/12/2022
14	Certificação da terceira turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	23/12/2022	23/12/2022
15	Início da quarta turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 88 horas total	15 alunas	26/12/2022	23/01/2023
16	Certificação da quarta turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	24/01/2023	24/01/2023
17	Início da quinta turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 88 horas Total	15 alunas	25/01/2023	25/02/2023
18	Certificação da quinta turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	28/02/2023	28/02/2023
	Início da sexta turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 88 horas Total	15 alunas	1º/03/2023	30/03/2023
	Certificação da sexta turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	31/03/2023	31/03/2023
19	Encerramento do projeto	Entrega de toda documentação do curso	Dia todo	Toda a equipe	06/04/2023	06/04/2023

Turma A**Local: ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS****Horário: 13:30 às 17:30.**

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	19/09/2022	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche	20/09/2022	4 horas
3º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	21/09/2022	4 horas
4º Aula Prática	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	22/09/2022	4 horas
5º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	23/09/2022	4 horas

6º Aula Prática	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	26/09/2022	4 horas
7º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	27/09/2022	4 horas
8º Aula Prática	Preparação e montagem dos panetones de frutas cristalizadas	28/09/2022	4 horas
9º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos panetones de frutas cristalizadas.	29/09/2022	4 horas
10ª Aula Teórica	Preparação e montagem dos panetones de chocolates.	30/09/2022	4 horas
11ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação dos panetones de chocolates	03/10/2022	4 horas

12ª Aula Teórica	Preparação de bolotone	04/10/2021	4 horas
13ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação de bolotone	05/10/2022	4 horas
14ª Aula Teórica	Recheios para Bombons e trufas de chocolate	06/10/2022	4 horas
15ª Aula Prática	Montagem dos bombons e trufas	07/10/2022	4 horas
16ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas	10/10/2022	4 horas
17ª Aula Teórica	Rosca húngara	11/10/2022	4 horas

18ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara	12/10/2022	4 horas
19ª Aula Prática	Pão careca	13/10/2022	4 horas
20ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	14/10/2022	4 horas
21ª aula 22ª aula prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	17/10/2022	8 horas
		Total	88 horas

Certificação: 18 /10 /2022.

Local: ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS.

Horário: 16:00 às 18:00.

Turma B**Local: ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS****Horário: 13:30 às 17:30.**

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	19/10/2022	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche.	20/10/2022	4 horas
3º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	21/10/2022	4 horas
4º Aula	Fermento do Panetones e do chocotone.	24/10/2022	4 horas

Prática			
5º Aula Prática	Preparação e montagem do panetones e chocotones.	25/10/2022	4 horas
6º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do panetones e chocotones.	26/10/2022	4 horas
7º Aula Prática	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	27/10/2022	4 horas
FERIADO	FERIADO DIA DO SERVIDOR PÚBLIC	28/10/2022	FERIADO
8º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	31/10/2022	4 horas

09ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	1º/11/2022	4 horas
FERIADO	FERIADO DE FINADOS	02/11/2022	FERIADO

10ª Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	03/11/2022	4 horas
11ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	04/11/2022	4 horas
12ª Aula Prática	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	07/11/2022	4 horas
13ª Aula Prática	Montagem dos bombons e trufas.	08/11/2022	4 horas
14ª Aula Prática	Biscoitos sequilhos de polvilho	09/11/2022	4 horas
15ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequilhos de polvilho	10/11/2022	4 horas
16ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	11/11/2022	4 horas

17ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de doce de leite.	14/11/2022	4 horas
FERIADO	PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA	15/11/2022	FERIADO
18ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos casadinhos de goiabada e doce de leite	16/11/2022	4 horas
19ª Aula Prática	Massa doce Rosca trançada	17/11/2022	4 horas
20ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	18/11/2022	4 horas
21ª Aula prática 22ª Aula prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	21/11/2022	8 horas
		TOTAL	88 HORAS

Certificação: 22/11/2022

Local: ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS.

Horário: 16:00 às 18:00

Turma C**Local: : ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS.****Horário: 13:30 às 17:30**

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	23/11/2022	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche.	24/11/2022	4 horas
3º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	25/11/2022	4 horas
4º Aula Prática	Massa doce pão careca.	28/11/2022	4 horas

5ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	29/11/2022	4 horas
6ª Aula Prática	Massa doce rosca húngara	30/11/2022	4 horas
7ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	1º/12/2022	4 horas
8ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	05/12/2022	4 horas
9ª Aula Teórica	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	06/12/2022	4 horas

10ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservaçãodos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	07/12/2022	4 horas
11ª Aula Teórica	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	08/12/2022	4 horas
12ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	09/12/2022	4 horas
13ª Aula Prática	Ficha técnica de Biscoitos natalinos de leite condensadodecorados.	12/12/2022	4 horas
14ª Aula Prática	Leite condensado FAKE, para preparo de recheios.	13/12/2022	4 horas
15ª Aula Teórica	Ficha técnica Leite condensado Fake, para preparo de recheios	14/12/2022	4 horas

16ª Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	15/12/2022	4 horas
17ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	16/12/2022	4 horas
18ª Aula Prática	Biscoitos sequilhos de polvilho	19/12/2022	4 horas
19ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequilhos de polvilho	20/12/2022	4 horas
20ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	21/12/2022	4 horas
21ª Aula Prática 22 Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	22/12/2022	8 horas
			Total 88 horas

Certificação: 23/12/2022

25

Local: ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS.

Horário: 16:00 às 18:00

Turma D**Local: Sede do instituto mulheres Criativas , ESTRUTURAL.Horário: 18:00 às 22:00**

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	26/12/2022	4 horas
2º Aula	Massa doce pão brioche.	27/12/2022	4 horas
3 º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	28/12/2022	4 horas
4 º Aula	Massa doce pão careca.	29/12/2022	4 horas

5ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	30/12/2022	4 horas
6ª Aula	Massa doce rosca húngara	02/01/2023	4 horas
7ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	03/01/2023	4 horas
8ª Aula	Massa doce Rosca trançada	04/01/2023	4 horas
9ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	05/01/2023	4 horas
10ª Aula	Biscoitos natalinos de chocolate Decorados.	06/01/2023	4 horas
11ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	09/01/2023	4 horas

12ª Aula	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	10/01/2023	4 horas
13ª Aula	Leite condensado fake , preparo para recheios.	11/01/2023	4 horas
14ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Leite condensado fake , preparo para recheios.	12/01/2023	4 horas
15ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	13/01/2023	4 horas
16ª Aula	Pão de mel com recheio de doce de leite	16/01/2023	4 horas
17ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	17/01/2023	4 horas

18ª Aula	Biscoitos sequinhos de polvilho	18/01/2023	4 horas
19ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequinhos de polvilho	19/01/2023	4 horas
20ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	20/01/2023	4 horas
21ª Aula 22ª Aula	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	23/01/2023	8 horas
			Total 88 horas

Certificação: 24/01/2023.

Local: Sede do instituto mulheres Criativas, ESTRUTURAL.Horário:

18:00 às 20:00

Turma E

Local: Sede do instituto mulheres Criativas , ESTRUTURAL.

Horário: 18:00 às 22:00

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
--------------	-----------------	-------------	----------------------

1º Aula	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	25/01/2023	4 horas
2º Aula	Massa doce pão brioche.	26/01/2023	4 horas
3º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	27/01/2023	4 horas
4º Aula	Massa doce pão careca.	30/01/2023	4 horas
5º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	31/01/2023	4 horas
6º Aula	Massa doce rosca húngara	1º/02/2023	4 horas
7º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	02/02/2023	4 horas

8ª Aula	Massa doce Rosca trançada	03/02/2023	4 horas
9ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	06/02/2023	4 horas
10ª Aula	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	07/02/2023	4 horas
11ª Aula	Montagem dos bombons e trufas.	08/02/2023	4 horas
12ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	09/02/2023	4 horas
13ª Aula	Pão de mel com recheio de doce de leite	10/02/2023	4 horas

14ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	13/02/2023	4 horas
15ª Aula	Biscoitos sequilhos de polvilho	14/02/2023	4 horas
16ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequilhos de polvilho	15/02/2023	4 horas
17ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	16/02/2023	4 horas
18ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de doce de leite.	17/02/2023	4 horas
FERIADO	FERIADO DE CARNAVAL	20/02/2023 21/02/2023 22/02/2023	FERIADO
19ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoito amanteigado casadinho de goiabada e doce de leite.	23/02/2023	4 horas
20ª Aula	Biscoito amanteigado de gergelim	24/02/2023	4 horas
21ª Aula prática 22ª Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	27/02/2023	8 horas

			Total 88 horas
--	--	--	-----------------------

Certificação: 28/02/2023

Local: Sede do instituto mulheres criativas , ESTRUTURAL.Horário: 18:00 às 20:00

Turma: F

Local: Sede do instituto mulheres criativas , ESTRUTURAL.

Horário: 18:00 às 22:00

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	1º/03/2023	4 horas
2º Aula	Massa doce pão brioche.	02/03/2023	4 horas
3 º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	06/03/2023	4 horas
4 º Aula	Massa doce pão careca.	07/03/2023	4 horas

5ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	08/03/2023	4 horas
6ª Aula	Massa doce rosca húngara	09/03/2023	4 horas
7ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	10/03/2023	4 horas
8ª Aula	Massa doce Rosca trançada	13/03/2023	4 horas
9ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	14/03/2023	4 horas
10ª Aula	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	15/03/2023	4 horas
11ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	16/03/2023	4 horas

12ª Aula	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	17/03/2023	4 horas
13ª Aula	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	20/03/2023	4 horas
14ª Aula	Montagem dos bombons e trufas.	21/03/2023	4 horas
15ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	22/03/2023	4 horas
16ª Aula	Pão de mel com recheio de doce de leite	23/03/2023	4 horas
17ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	24/03/2023	4 horas

18ª Aula	Biscoitos sequilhos de polvilho	27/03/2023	4 horas
19ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequilhos de polvilho	28/03/2023	4 horas
20ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	29/03/2023	4 horas
21ª Aula 22ª Aula	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	30/03/2023	8 horas
			Total 88 horas

Certificação: 31/03/2023.

Local: Sede do instituto mulheres criativas , ESTRUTURAL.Horário: 18:00 às 20:00

7. METAS *					
Nº	Meta	Etapa	Descrição das Atividades para o cumprimento da meta	Início	Término

1	ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO Divulgar o projeto á comunidade	Criação de flyer de divulgação e lançamento nas redes sociais	Divulgação via grupo de WhatsApp, Facebook e Instagram. Colar cartazes nos principais pontos da cidade: restaurante comunitário, postos de saúde e cooperativas de catadores.	16/09/2022	16/09/2022
2	Alugar o veículo para as demandas do projeto. Comprar embalagens insumos e utensílios.	Fazer 3 orçamentos e adquirir no local mais em conta.	Apresentar á SEJUS nota fiscal, do aluguel do veículo , e as notas fiscais da compra dos insumos e utensílios.	17/09/2022	17/09/2022
2	Ministrar oficina de cozinha criativa, pães, biscoitos, doces e reaproveitamento de alimentos.	Selecionar as 15 pessoas para a realização de oficina Turma A.	Preenchimento de fichas, lista de presença diária, registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas. Haverá cerimonia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento.	19/09/2022	18/10/2022
3	Certificação.	Selecionar as 15 pessoas para a realização de oficina Turma B.	Preenchimento de fichas, lista de presença diária, registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas. Haverá cerimonia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento	19/10/2022	21/11/2022
4	Ministrar oficina de cozinha criativa, pães, biscoitos, doces e reaproveitamento de alimentos. Certificação	Selecionar as 15 pessoas para a realização de oficina Turma C.	Preenchimento de fichas, lista de presença diária, registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas Haverá cerimonia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento	23/11/2022	22/12/2022

5	Realização de oficina Turma D.	Preenchimento de fichas, lista de presença diária, registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas. Haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento	26/12/2022	23/01/2023
5	Realização de oficina Turma E.	Preenchimento de fichas, lista de presença diária, registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas. Haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento	25/01/2023	25/02/2023
6	Realização de oficina Turma F.	Preenchimento de fichas, lista de presença diária, registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas. Haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento	1º/03/2023	31/03/2023

8.1. DESPESAS com RECURSOS HUMANOS (Folha de pagamento, encargos sociais e trabalhistas)															
Relação da equipe (mão de obra) vinculada à parceria durante a vigência do Termo de Fomento.															
Qnt	Profissionais Cargo/Função	Carga Hrs.	Regime de Trabalho	Salário Base (S.B)	Provisão		Subtotal R\$ (S.B. + 13º e 1/3 Férias)	Encargos Sociais e Trabalhistas						TOTAL R\$ (Subtotal + Encargos)	
					13º Sal.	Férias + 1/3 Férias		PIS/13º	INSS 27,50% CLT	INSS 20% RPA	FGTS 8%	FGTS /13º	PIS 1%		INSS/13º 27,5%
1	Assistente Social	30h	RPA	R\$1.800,00	-	-	R\$ 1.800,00	-		R\$ 360,00	-	-	-	-	R\$ 2.160,00
1	Coordenador geral	40h	CLT	R\$3.000,00	R\$ 250,00	R\$ 333,33	R\$ 3.583,33	2,50	R\$ 825,00		R\$ 240,00	R\$ 20,00	R\$ 30,00	R\$ 68,75	R\$ 4.769,58
1	Assessoria de comunicação	40h	MEI	R\$ 2.800,00	-	-	R\$ 2.800,00	-	-		-	-	-	-	R\$ 2.800,00
1	Instrutor de culinária	40h	MEI	R\$1.700,00	-	-	R\$ 1.700,00	-	-		-	-	-	-	R\$ 1.700,00
1	Auxiliar de cozinha	40h	MEI	R\$ 1.300,00	-	-	R\$ 1.300,00	-	-		-	-	-	-	R\$ 1.300,00
1	Administrativo financeiro	40h	RPA	R\$ 1.800,00	-	-	R\$ 1.800,00	-		R\$ 360,00	-	-	-	-	R\$ 2.160,00
1	Auxiliar de limpeza e organização	40h	MEI	R\$ 1.300,00			R\$ 1.300,00								R\$1.300,00
1. Total da Folha/Mês				R\$ 13.700,00	R\$ 250,00	R\$ 333,33	R\$ 14.283,33	R\$ 2,50	R\$ 825,00	R\$ 720,00	R\$ 240,00	R\$ 20,00	R\$ 30,00	R\$ 68,75	R\$ 16.189,58
2. Qtde/meses inclusos na Parceria:				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
				82.200,00	1.500,00	1.999,98	85.699,98	15,00	4.950,00	R\$ 4.320,00	1.440,00	120,00	180,00	412,50	97.137,48

Corrigir os cargos em vermelhos e ajustar nos valores dos encargos corretos, dos dois RPA.e somar a palnilha toda .

*INSS s/ RPA corresponde a 20% (empresa)

*INSS (parte prestador de serviço – CLT/RPA) será retido, por determinação legal, do valor bruto a fim de compor valor total da guia de INSS.

1 - Contrato por prazo determinado sem incidência de Aviso Prévio e Multa de FGTS

2 – Detalhamento de INSS (Empresa – 20%, Terceiros -4,5%, RAT – 2% e Fat 1%)

*Declaro que os trabalhadores acima relacionados não recebem em duplicidade ou sobreposição de fontes de recursos e que a carga horária disposta no quadro corresponde ao tempo dedicado exclusivamente a esta parceria.

*Mesmo que os encargos sociais e/ou trabalhistas não sejam pagos com os recursos da parceria, eles devem estar evidenciados (conforme sombreamento da coluna de “Outros encargos”) na planilha acima. Considere na coluna do “Total” somente o somatório do que será pago com os recursos da parceria. Logo abaixo do quadro, coloque a observação de quais valores não estão inclusos na parceria.

8.2. DESPESAS DE CUSTEIO: SERVIÇOS DE TERCEIROS					
Relação dos Serviços Contratados (telefone, água, energia, internet, licenças, treinamentos, mão de obra, eventos etc.)					
Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade (Ex.: meses, cursos, und)	Valor Unitário	Valor total do plano de trabalho
01	Aluguel de veículo , 5 lugares. Sedan ou hatch de acordo com valor da categoria que o mesmo se enquadrar. Será utilizado para o transporte das alunas que moram mais longe e tem dificuldade para vir ou voltar. Será utilizado também para comprar embalagens, insumos e outros materiais que necessitarão ser utilizados no projeto. Será comprovado com fotos e notas fiscais dos produtos adquiridos.	180	Diárias	94,44	17.500,00
02	Combustível mensal/ gasolina. Ponto de partida será da cidade estrutural, da sede do instituto para o Recanto das Emas local que serão ministrados as oficinas. De acordo com o percurso também levarei alguns dos colaboradores contratados do projeto.	500	Litros	7,00	3.500
03	Aluguel de mesas quadradas ou redondas de plástico branca para certificação mensal, 1 mesa utiliza 4 cadeiras	60	6 und	10,00	600,00
04	Aluguel diária de cadeiras brancas de plástico para cada certificação	240	6 und	2,50	600,00
05	Aluguel de toalhas de mesa para a certificação	60	6 und	8,00	480,00
06	Garrafão de água reposição 20 LITROS	30	Unidades	15,00	450,00

10	Apostila com 30 páginas com as receitas formato A 4	90	Unidade	8,00	720,00
11	Caneta azul ou preta	90	Unidade	1,50	135,00
12	Certificado das alunas	90	Unidade	3,00	270,00
13	Cartaz A3	60	Unidade	3,00	180,00
14	Banners médios 120 x 80, para divulgação, na cidade Recanto das Emas e Estrutural.	2	Unidade	60,00	120,00
15	Camisetas Brancas de malha fria com logo estampada para divulgação do projeto	100	Unidade	28,00	2.800,00
Total R\$					27.555.00

8.3. DESPESAS DE CUSTEIO : MATERIAL DE CONSUMO.

Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor total do plano de trabalho
			(Ex.: und, pote, cxs, kg, resmas)		
01	Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico - sacos de 25 kg	18 pts.	Sacos de 25 kg cada	90,00	1.620,00
02	Açúcar cristal	50 pts	Saco 5kg	17,00	850,00
03	Fécula de mandioca	12 pts	Saco de 25 kg	120,00	1.440,00
04	Fermento Biológico Instantâneo para pão	30 Pcts	Pcts de 500 gramas	18,00	540,00
05	Balde de margarina 75 % lipídio	20 baldes	Balde de 15 kg cada	190,00	3.800,00
06	Óleo de soja	30	900 ml	9,00	270,00
07	Coco ralado seco	10	Pacote de 5 kg cada	80,00	800,00
08	Chocolate em pó 50 %	30	Pacote de 1kg cada	22,00	660,00
09	Amido de milho	12	Pacote de 5 kg cada	50,00	600,00
10	Leite em pó	30	Pacote de 1kg cada	35,00	1.050,00

12	Castanha xerém	30	Pacote de 1kg cada	22,00	660,00
14	Cravo em pó	10	Pcte de 1kg cada	20,00	200,00
15	Canela em pó	10	Pcte de 1kg cada	20,00	200,00
16	Caixas de ovos	12	Caixa com 360 ovos	190,00	2.280,00
17	Barra de chocolate meio amargo	40	Embalagem de 1,01 kg	20,00	800,00
18	Papel manteiga	35	Rolo 4m x 28cm	5,00	175,00
19	Toucas descartáveis	10	Pacote com 100 unidades	20,00	200,00
20	Kit de Cortadores Quadrados ou redondos de plástico	15	Conj. com 5 unid. Material Polipropileno Dimensões do item C x L x A 9 x 9 x 4 centímetros	14,99	224,85
22	Espátula fouet batedor de ovos grande cook style bronze (6111) mimo cores	17	Unidades	20,00	340,00
23	Raspador de polipropileno flexível branca	30	Unidade	3,49	104,70
24	Espátula de silicone reta cores	17	Espátula toda de silicone Dimensões 20.7 x 4.2 x 1.5 centímetros	21,23	360,91
25	Bicos para confeitar de plástico	15	Kit com 09 unidades	13,99	209,85

27	Etiquetas decorativas adesivas	150	Pcte c/100 und	4,00	600,00
29	Embalagem mini torta Retangular-G45	2	Emb. C/50 Unid.	210,00	420,00
30	Embalagem torta bolo fatia G63	2	Embalagem c/100Unid	173,00	346,00
32	Embalagem Leva Doce Alto Contemporâneo -GA 10CT	6	Embalagem c/100 Unid.	58,43	350,58
34	Embalagem para 4 doces-G15	5	Embalagem c/100Unid	90,00	450,00
36	Embalagem mini doce redondo c/tampa-G645D - 300Unid	5	Embalagem c/300Unid	85,00	425,00
38	Embalagem doce quadrado articulado-G658	6	Embalagem c/150Unid	80,00	480,00

39	Embalagem sobremesa-G680 - 100Unid	6	Embalagem c/100Unid	98,04	588,24
40	Pote multiuso-G681-Embalagem c/240Unid	4	Embalagem c/240Unid	240,00	960,00
41	Pote multiuso-G677-Embalagem c/400Unid	3	Embalagem c/400Unid	210,00	630,00
42	Tampa p/ pote G677-Embalagem c/400Unid	5	Embalagem c/400Unid	110,00	550,00
43	Mono Porção-G690 - Embalagem c/300Unid	3	Embalagem c/300Unid	230,00	690,00
44	CAFÉ DE 500 GRAMAS TORRADO E MOÍDO	30	EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	20,00	600,00
47	Sacos médios de celofane transparente 25 por 35 cm	20	Pacote com 50	12,25	245,00
48	Sacos de celofane transparente 10 x 15	100	Pacote com 100	4,00	350,00
Total					24.917,00

8.4. DESPESAS DE CAPITAL: MATERIAL PERMANENTE							
Relação de equipamentos e materiais permanentes necessários ao desempenho das atividades (máquinas, aparelhos e equipamentos etc.)							
Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade (Ex.: und, pç...)	Vr. Unitário	Valor total		
	Total R\$						R\$-----

Obs.: NÃO HAVERÁ COMPRA DE EQUIPAMENTOS .

9. PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO	TOTAL GERAL R\$ 150.000,00
----------------------------------	----------------------------

Obs.: Total Geral do Item 9 deve ser igual à soma dos totais dos subitens 8.1 + 8.2 + 8.3 + 8.4.

10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO (em R\$) - CONCEDENTE e CONTRAPARTIDA							
	Setembro 2022	Outubro 2022	Novembro 2022	Dezembro 2022	Janeiro 2023	Fevereiro 2023	Março 2023
1. Recurso/Parceria (Município) R\$:	149.609.48						
2. Recurso Próprio (OSC) R\$:	NÃO HAVERÁ CONTRAPARTIDA POR PARTE do instituto mulheres criativa	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Observação: Por se tratar de recurso de Emenda Parlamentar o desembolso ocorrerá em parcela única.

- Aporte financeiro referente à contrapartida, em razão do (valor do bem, valor da obra/reforma/ampliação etc.), ser superior ao valor autorizado para essa parceria;
- Disponibilização de operador de máquina (motorista) capacitado;
- Abastecimento do equipamento/veículo;
- Manutenção preventiva e corretiva;
- Transporte dos equipamentos no campo;
- Guarda, conservação e limpeza;
- Gestão administrativa, técnica e operacional dos equipamentos e dos serviços a serem prestados

11. CAPACIDADE INSTALADA

(Informar os recursos humanos disponibilizados pela OSC para o gerenciamento do projeto (relação completa de funcionários, seus respectivos cargos, funções e remunerações), quais os bens que a OSC disponibiliza (sede própria, veículos, máquinas) e as demais fontes de receitas e outras informações sobre a OSC.

12. AUTENTICAÇÃO

Brasília, 15/08/2022


Nome e Assinatura do Representante Legal

13. AVALIAÇÃO

O presente Plano de Trabalho, após análise, demonstrou consonância com os requisitos da Lei Federal nº 13.019/2014, da Lei Distrital 37.843/2016 e alterações. Dessa forma, coloco-me favorável, aos procedimentos legais para a celebração da Parceria.

Brasília, __ de _____ de 2022

Gestor da Parceria